

浙江预制菜产业高质量发展对策研究

□唐冬寿 李文胜 章颖逸

随着我国居民生活节奏加快、消费结构升级、消费观念转变，预制菜产业迎来重大发展机遇。为进一步推进我省预制菜产业高质量发展，本文通过专题调研，广泛了解预制菜产业发展现状、存在问题，深入剖析原因，提出对策措施。

我省预制菜产业发展现状

(一)产业发展初具规模，形成行业增效新态势。目前，全省有食品生产加工企业9200余家，规上农产品生产加工企业5787家，预制菜企业494家，其中预制净菜企业占16.6%，即烹预制菜企业占29.9%，即热预制菜企业占22.6%，即食预制菜企业占30.9%。2021年，我省预制菜总产值228.1亿元，其中销售额超过10亿元的2家，超过1亿元的49家。

(二)主营产品推陈出新，持续丰富市场供给。企业主营产品不断丰富，即配预制菜品种齐全，不仅包含常规净菜，也有切片莲藕、预腌笋、去壳茭白等浙江特色蔬菜；即烹预制菜涵盖范围广泛，如糖醋里脊、鱼香肉丝、番茄牛腩、红烧肉、猪肚鸡等商业落地品类百余种；即热预制菜覆盖一日三餐，如烧麦、粽子、小笼包、板鸭、酱鸭、叫花鸡等，丰富

了消费者餐桌；即食预制菜如沙拉、卤味、酱菜等，方便快捷，逐渐成为饮食新选择。

(三)科技创新持续迭代，助力产业转型升级。预制菜企业重视科技创新和投入，在新技术应用方面积极性较高。据不完全统计，省内预制菜企业有国家高新技术企业30家，占比6.07%；共获授权专利2489件；省级以上研发机构150家，获省级以上科技奖励(荣誉)464个。

(四)冷链物流加快发展，夯实产业发展基础。近年来，我省冷链物流设施不断健全，保证了在运输、仓储过程中食材的品质，驱动了预制菜市场发展。目前，拥有1000立方米以上库容的重点企业共643家，拥有各类冷链仓储库1691座，冷库容积1052.3万立方米，全省冷藏车保有量达9537辆，预计5年内对肉类和水产品的



温州九城印象农业科创园预制菜加工车间内，工人们正在清洗刚收购的香菇。 本报记者 叶敏 摄

低温处理率可达到85%和90%。

(五)产业品牌强势崛起，提升“浙味”产品影响力。近年来，我省预制菜企业快速增长、规模不断扩大，培育出“不老神”“百草味”“膳博士”等众多知名企业品牌，知味观、郝姆斯、大希地、大洋世家等列入全国预制菜百强企业，还涌现出海通食品、百兴食品、兴业集团等一批预制菜出口企业。

观点

曾金华在《经济日报》上撰文说，一场台风或洪水之后，农田一片狼藉，农民汗水和心血付之东流，这是传统农业“靠天吃饭”的常见场景。农业保险的出现改变了这一局面，为农业生产编织了“安全网”。最新统计显示，2022年我国农业保险保费规模超千亿元，居全球第一。

“保费规模全球第一”，反映出我国农业保险的快速发展，特别是对农业生产保障能力的提升。同时，应该看到，农业保险做“大”了，但还未真正实现做“强”。从发展现状看，必须正视一些短板和不足。比如，农业保险覆盖面、品种和标准还比较低。农业保险的实施有赖于信息系统支撑，目前信息化建设还较滞后，数据信息支撑相对较弱。从横向上看，我国农业保险深度、密度和发达国家相比还有一定差距。

农业保险由大到强的关键点，在于高质量发展。当前，保障国家粮食安全任务更加艰巨，“三农”领域风险保障需求日益增长，要通过高质量发展农业保险，促进农业生产特别是粮食生产。

高质量发展农业保险，要持续推进“扩面、增品、提标”，提高农业保险服务能力。我国农业保险从覆盖个别品种到覆盖种植业、养殖业、林业、地方优势特色产业等一系列农产品，从“保物化成本”到“保完全成本或保种植收入”，保障能力和水平不断提升。特别是完全成本保险覆盖农业生产的总成本，包括了直接物化成本、土地和人工成本，基本上可以让投保农户“旱涝保收”。目前，农业保险“扩面”还需持续推进，进一步覆盖到关系国计民生和国家粮食安全的更多大宗农产品。同时，要通过大力发展优势特色产业保险，更好助力农民增收。

高质量发展农业保险，要加强基础设施建设，加强农业保险信息共享，提升信息化水平。实施农业保险是一项科技含量很高的工作，卫星遥感、测绘、大数据、无人机等技术得到普遍应用。保险机构要充分利用现代科技手段，提升理赔服务的质量和效率。

高质量发展农业保险，农民获得感和满意度至关重要。目前，不少农民对农业保险政策还了解得不够，还有不少人参保意愿不强。从农业保险政策的顶层规划，到产品设计，再到基层服务体系，都有必要不断提高“含金量”，增强吸引力、提高获得感。

财政支持是加快农业保险高质量发展的重要保障，要重视提高财政补贴资金效益。保费补贴不是“唐僧肉”，应加强资金审核和监管，严防虚报理赔、套取补贴，保障财政资金安全。同时，要突出正向激励，强化绩效管理，确保农业保险政策精准滴灌，真正发挥实效。

推动从农业保险大国向农业保险强国跨越，农业生产、乡村振兴则能获得更有力保障，中国人的饭碗也一定会在自己手上端得更牢。

农业保险由大到强需加力

存在问题及原因分析

近年来，预制菜产业已成为延长农业产业链条、提高农产品附加值、促进农民增收致富的新兴产业。调研发现，虽然我省预制菜产业发展势头总体不错，但也存在产品同质化明显，传统和特色“浙味”产品较少；行业界定与分类模糊，标准化体系尚不完善；企业规模小而散，产品质量风味认可度不高；市场结构有待调整，消费者潜力需进一步挖掘；自主创新水平较低，技术研发能力有待提高等问题。究其原因，主要有以下几个方面。

一是资源要素不足，产业发展规模受限。浙江是农业资源小省，预制菜原料和

销售很大程度依赖外部市场，在省内构建大而全的预制菜产业链相对较难。同时，我省预制菜企业规模普遍较小，缺乏专业化的产业园区，招商引资门槛较高，从技术研发到设备生产都较难实现集约化、集成化，限制了产业发展。

二是监管主体不明，产业缺乏有效引导。从全国来看，各省预制菜产业牵头部门各有不同。从我省情况看，其管理职能分散在多个部门，缺乏协调推动产业发展的有效机制。标准体系、行业规范与产业发展不同步，监管存在真空地带。

三是技术研发不精，工业化发展受阻。中餐烹饪对口感和食材新鲜度、烹饪

技艺要求较高，许多具有个性化口味的菜品难以实现工业化生产，预制菜加工技术较难突破。市场上缺乏相应设备的研发和售卖，引进装备无法适应我国预制菜复杂的工艺，导致整体加工技术与装备不适应种类繁多的预制菜工业化生产。

四是市场定位不清，消费习惯有待养成。预制菜市场细分程度不足，对低端、高端、地域特色、功能膳类的区分度不高，竞争赛道拥挤，企业被迫打价格战，产品质量也难以保证。同时，消费者观念有待改变，对预制菜信任度较低，认为预制菜与传统烹饪文化背道而驰。

点，提升终端消费便利度；积极搭建线上展销专区，支持预制菜企业加盟零售生鲜电商渠道建设；创新发展“预制菜+节庆、演艺、游乐”等融合型经济。加强省外海外市场产销对接，支持在境外布局建设一批加工基地、海外仓，建设跨境电商产业园和仓储物流中心，拓展出口新渠道。

(六)强化要素保障，构建发展支撑体系。持续加大用地支持，争取加大对预制菜冷链物流、仓储加工、园区建设等用地供给；鼓励实施厂区改造，对符合规划功能和导向的企业自有用地，支持以新建、扩建等形式，提高建筑容积率；支持各地对预制菜企业在亩均效益综合评价中，实行单列评价或设置加分项。引导产业基金加大投资，设立产业融资风险补偿金，提升金融服务能力。结合现有政策，提高预制菜企业补贴额度，对地区特色产品、智能装备研发等薄弱环节攻坚的企业优先给予补助。加强人才支撑，扶持创业达人能人，依托浙派餐饮企业、省餐饮协会等力量，针对“互联网+餐饮”、直播带货、新式茶饮等餐饮新模式新业态，加大预制菜产业技能培训，培育“浙菜师傅”。鼓励各大院校开设预制菜相关专业，建立人才实训基地及产学研基地，培育预制菜研发、电商、营销、品牌等产业人才。

第一作者系省农业农村厅副厅长

推进预制菜产业发展对策建议

预制菜产业前景广阔，预计未来5年，我省预制菜产业将达到800亿元左右的市场规模。为做大做强我省预制菜产业，针对当前存在的困难与问题，提出以下对策建议。

(一)加强顶层设计，引导产业有序发展。突出区域化、特色化、精品化发展，编制预制菜产业发展规划，优化产业布局。立足主导产业，重点扶持水产、畜禽、蔬菜等预制食品发展，围绕宁波、温州、舟山、台州等海洋水产主产区，嘉兴、湖州等淡水水产主产区，金华、衢州等大宗和特色肉类主产区，杭州、丽水等蔬菜及食用菌主产区，引导预制菜企业分行业、分区域集聚发展。推动建设预制菜核心产业园区，完善园区研发中试、产品展示、仓储配送、检验检测等功能，强化示范引领带动。

(二)聚焦科技支撑，增强产业发展动能。支持建立一批预制菜工程技术研究中心，加强预制菜风味保真、高效保鲜等技术研究，挖掘浙江特色高品质产品，实现产品迭代升级。深化预制加工“机器换人”，支持食品装备制造企业研发生产分拣切分机器人、烹饪机器人等智能后厨装备，培育预制菜智能生产应用场景。鼓励科研机构开展技术研发，培育高层次人才，打造重点研发团队。支持高校、科研院所、高新技术企业等联合组建预制菜产业研究院，组建“预制菜产业

技术创新联盟”，打造区域创新联合体，打造开放共享互动的产业创新平台。

(三)加快质量标准建设，确保“舌尖上的安全”。完善前端原料基地标准化，支持预制菜企业通过自建或与农民专业合作社、家庭农场、种养大户合作等形式，建设一批水产、畜禽、蔬菜、果品等农业标准化生产基地。突破关键技术标准化，加快建立预制菜定义分类、生产规范、品质评价、口味划分、检测检验、质量安全等基础通用标准体系，建立预制菜营养品质评价模型，构建品质评价标准体系。

(四)构建链群发展体系，打造产业创新高地。结合农业全产业链“百链千亿”行动，打造水产、肉制品、面食制品、食用菌等预制菜全产业链，培育具有主导力的“链主”企业，打造预制加工“航母”。创新企业合作模式，鼓励各类企业进行优势互补、强强联合、共生发展的生态化合作，构建创新协作体系，形成“链主企业+配套服务企业+服务环境”的产业集群。推动冷链物流建设，构建以省内主要冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施为主渠道的预制菜流通体系。

(五)加大品牌培育力度，拓展延伸消费渠道。深度挖掘预制菜美食文化表现形式和内涵，传承浙江传统文化，依托高品质预制菜，打响“浙味”预制菜品牌。拓展营销网络，加快消费市场开发，支持在大中型商业设施布局预制菜门店或销售